Brandt

FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION

Four à micro-ondes

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

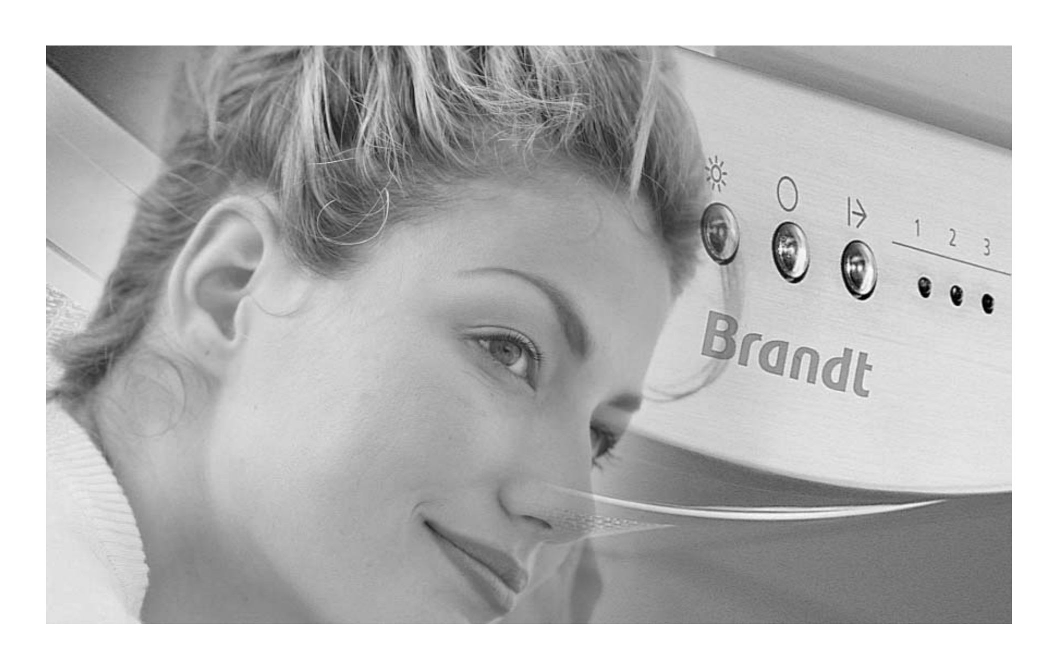
Microwave oven

DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Mikrowelle

NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS

Magnetronoven



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

Important :
Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

En fonction micro-ondes et micro-ondes + chaleur tournante, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

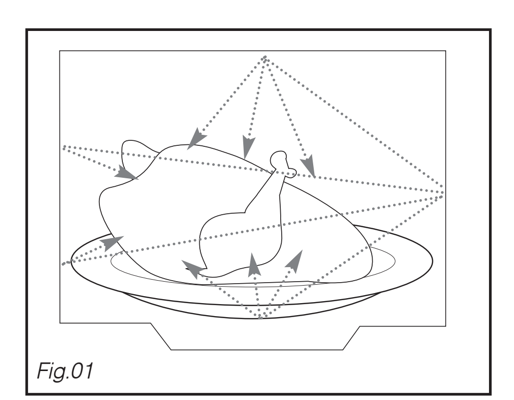


Fig.01

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm^2 (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• L'ENCASTREMENT

L'appareil peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées *(Fig.02)*.

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

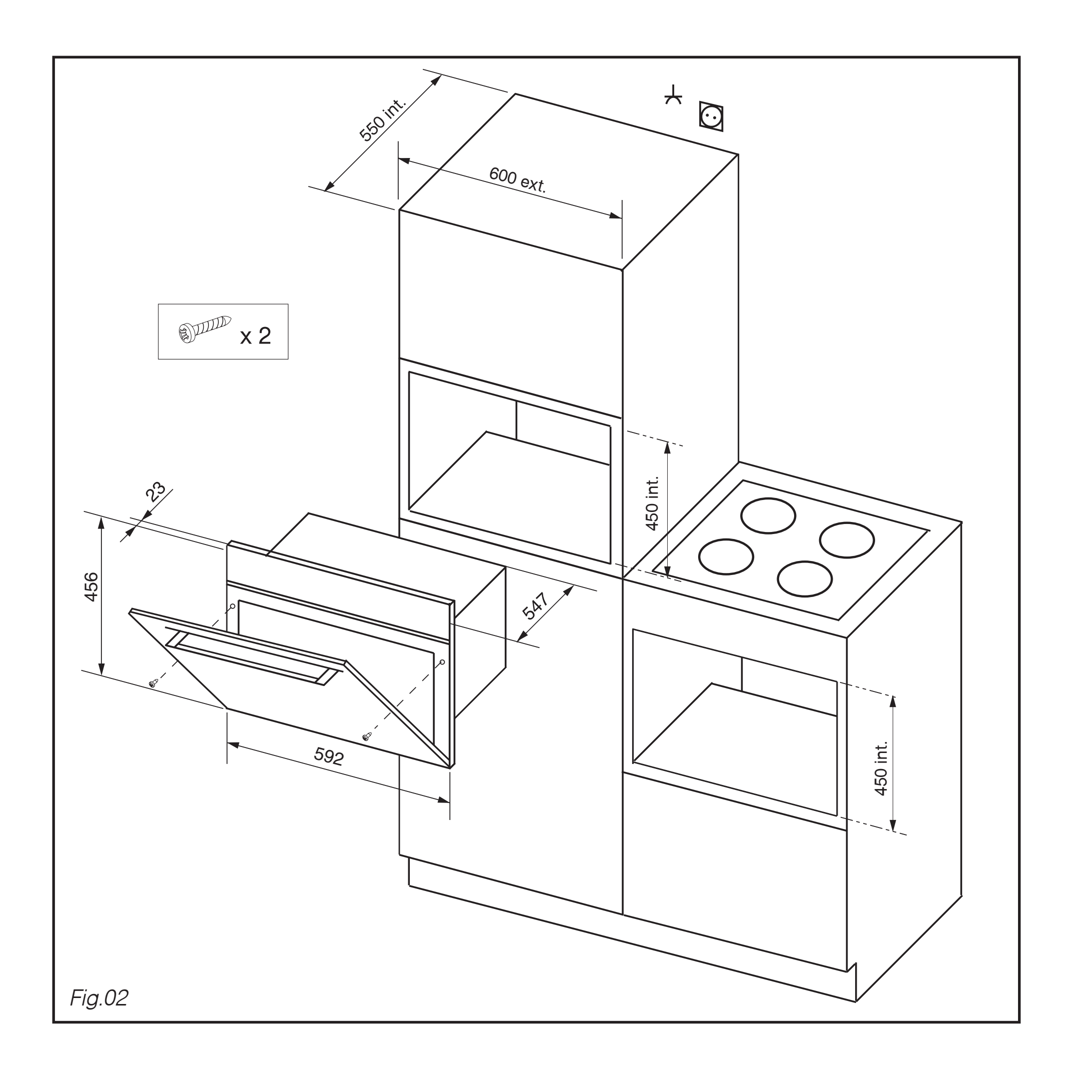


Fig.02

• L’APPAREIL

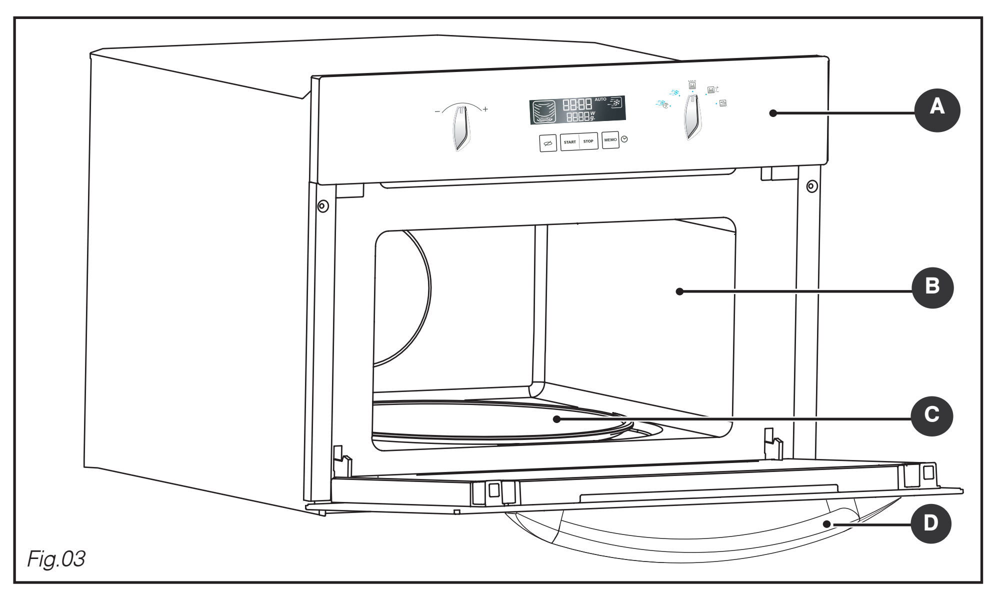


Fig.03

A Bandeau de commande

B Cavité

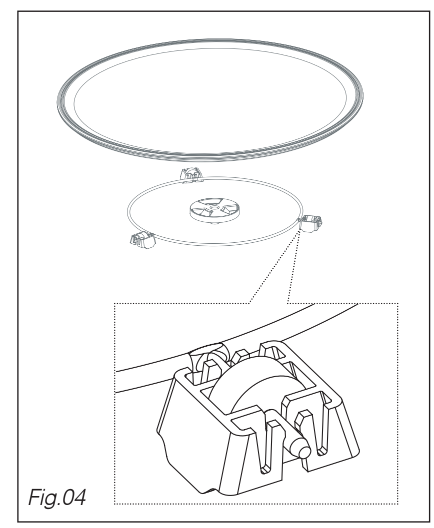
C Plateau tournant

D Poignée de porte

• Le plateau tournant : permet une cuisson homogène de l’aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S’il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d’entraînement.
Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d’accès prévues dans la cavité.

• L’entraîneur : permet au plateau verre de tourner *(Fig.04)*.

• Le support à roulettes : Les roulettes doivent impérativement être dans le bon sens *(Fig.04)*.
En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l’absence de corps étrangers sous les roulettes.


Fig.04

• LES ACCESSOIRES

• *La grille* *(fig.05)* **:** permet de réchauffer simultanément une deuxième assiette (la première étant posée sur le plateau tournant).
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques.
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

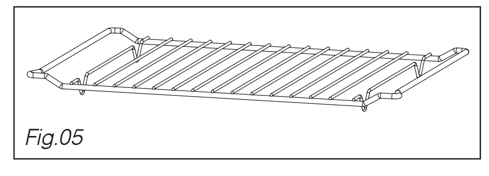


Fig.05

• *Les grilles latérales* *(Fig.06)*: 2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

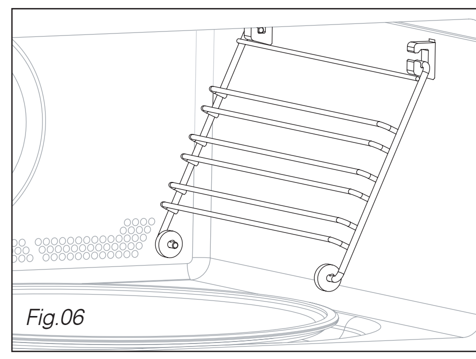


Fig.06

Les 3 niveaux d'insertions sont disponibles selon le type d'aliments *(Fig.07/08).*

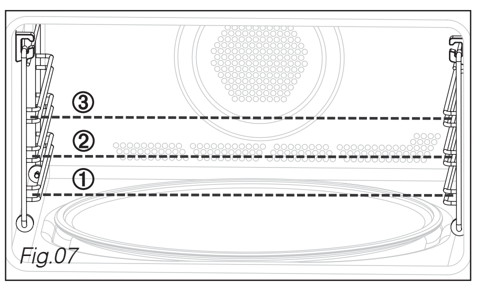


Fig.07

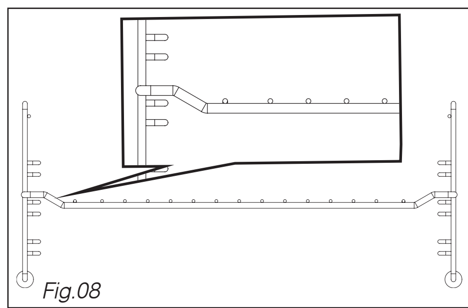


Fig.08

• LE BANDEAU DE COMMANDE

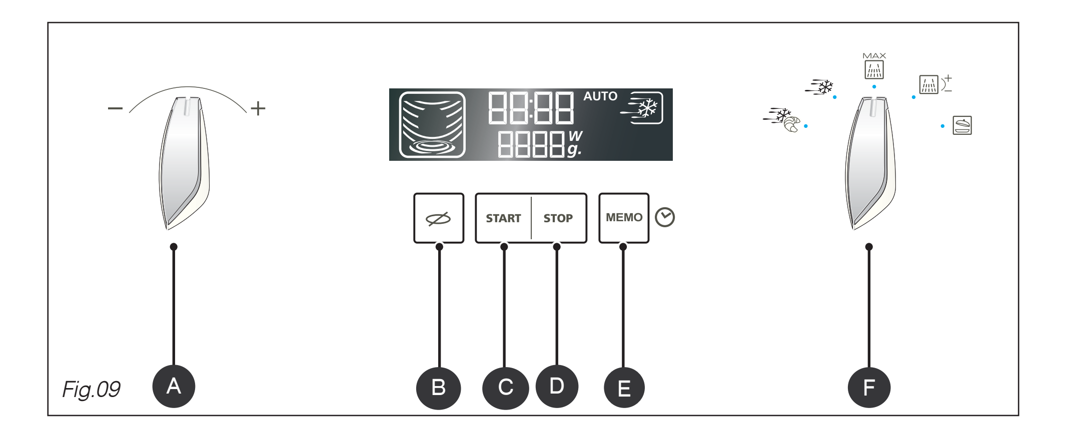


Fig.09

A Le sélecteur " - / + " permet de régler l'heure, la durée du programme, la puissance, le poids de l'aliment, ainsi que le programme mémorisé.

B La touche ARRÊT PLATEAU arrête la rotation pour permettre l'utilisation de plats nécessitant tout l'espace disponible dans le four.

C La touche START permet de démarrer un programme.

D La touche STOP permet d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.

E La touche MEMO permet de programmer et lancer la fonction mémoire. Un appui pendant cinq secondes pemet d'accéder à la fonction HORLOGE afin de régler l'heure.

F Le sélecteur FONCTION permet de choisir le type de programme.

• LE SELECTEUR FONCTION

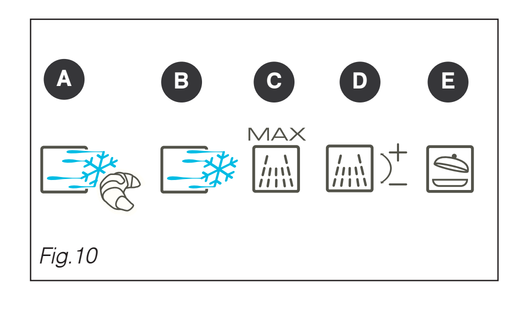


Fig.10

- **A** SPEED DEFROST VIENNOISERIES/PAIN
- **B** SPEED DEFROST
- **C** MICRO-ONDES 1000W
- **D** MICRO-ONDES PUISSANCE VARIABLE
- **E** MAINTIEN AU CHAUD

• L'AFFICHEUR

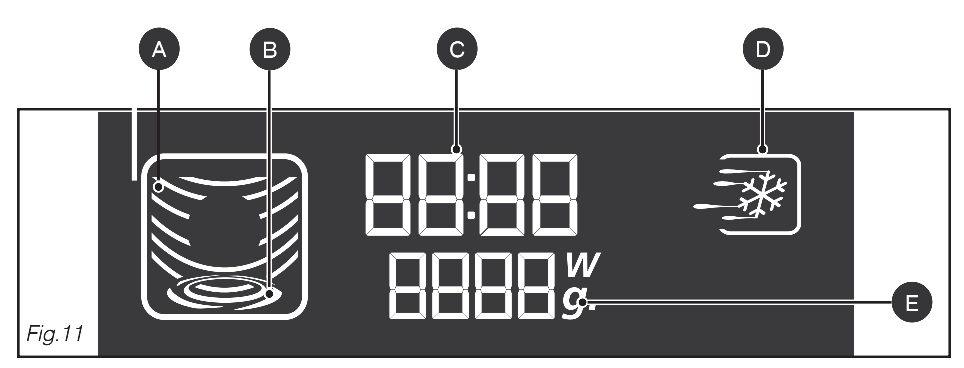


Fig.11

L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :
Heure, Durée du programme, Niveau de puissance du micro-ondes (**W**atts),
Poids de l'aliment (**g**rammes), Arrêt du plateau tournant, Programmes automatiques

ANIMATION CUISSON selon la fonction sélectionnée

- **A** MICRO-ONDES
- **B** PLATEAU TOURNANT
- **C** HEURE / TEMPS DE PROGRAMMATION
- **D** SPEED DEFROST
- **E** PUISSANCE MICRO-ONDES / POIDS DES ALIMENTS MEMOIRE 1 / 2 / 3 SECURITE ENFANT

• *COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE*

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure	Affichage
MEMO Tournez le sélecteur + / - pour régler l'heure, par exemple 6:30. Validez en appuyant sur la touche MEMO. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de l'heure a bien été effectué.	12:00 06:30

En cas de changement d'heure	Affichage
MEMO Appuyez sur la touche MEMO pendant cinq secondes. L'affichage de l'heure cligonote. Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en tournant le sélecteur + / - . MEMO Validez en appuyant sur la touche MEMO. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.	6:30 07:30



Commentaires :
Si vous n'appuyez pas sur la touche MEMO, la mise à l'heure est annulée.
Votre appareil est équipé d'une fonction de sauvegarde afin que l'heure reste affichée pendant une journée en cas de coupure de courant.

• *ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT*

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, programmez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT avant ou pendant l'exécution du programme.

Nota : il n'est pas possible d'arrêter le plateau tournant pendant l'exécution d'un programme de décongélation automatique.

Programmation	Affichage
Appuyez sur la touche arrêt plateau, l'affichage plateau tournant change. Pour annuler cette fonction, suivez la même procédure. **Commentaires :** Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque le plateau est arrêté.	

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.
Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, refermez la porte.
Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement n'annule pas le programme en cours, mais l'interrompt uniquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche START.



Si la programmation n'est suivie d'aucune action au bout d'une minute, 3 bips sont émis pour vous inviter à démarrer ou à modifier le programme. Sans instruction de votre part, au bout d'une minute les réglages sont annulés et vous devrez reprogrammer.

Appuyer sur la touche STOP lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.

Pour annuler un programme, ouvrez la porte et appuyez sur STOP ou appuyer sur la touche STOP pendant 2 secondes avec la porte fermée.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.



Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage.



Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 10 minutes.
Pour éliminer l'humidité, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrêtera automatiquement.

• UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

• LA FONCTION MICRO-ONDES

Programmation directe 1000W		Affichage
MAX	Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction micro-ondes puissance maximale. Le picto micro-ondes s'allume, 1000 W apparaît dans l'afficheur.	1000W
	00:00 clignote dans l'afficheur.	
	Tournez le sélecteur + / - pour régler le temps de programmation, par exemple 10 minutes.	00:00
START	Validez en appuyant sur START. Le four s'allume et le programme démarre.	10:00

Programmation par niveau de puissance		Affichage
+ / −	Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction micro-ondes puissance variable. Le niveau de puissance maximum, 1000 W, clignote dans l'afficheur.	1000W
START	Tournez le sélecteur + / - afin de réduire la puissance du micro-ondes, par exemple 500 W. Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur START; les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter dans l'afficheur.	500W
	Tournez le sélecteur + / - pour programmer le temps de programmation, par exemple 10 minutes.	00:00
START	Validez en appuyant sur START. Le four s'allume et le programme démarre.	10:00

Commentaires:
Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s'arrête et la durée restante clignote dans l'afficheur. Pour poursuivre le programme, refermez simplement la porte et appuyez sur START.

La durée peut être ajustée à tout moment, simplement en tournant le sélecteur **+ / -** .

• PROGRAMMATION MICRO-ONDES EXPRESS

Programmation express		Affichage
START	Appuyez sur la touche START pendant 1 seconde pour démarrer un programme express de 15 secondes. Le micro-ondes fonctionne à sa puissance maximum (1000 W). Le four s'allume et le programme démarre.	00:15
	Vous pouvez définir un programme express allant jusqu'à 2 min 30 s. Jusqu'à une minute, chaque appui sur START rajoute 15 secondes au programme. A la suite, chaque appui rajoute 30 secondes, jusqu'au temps maximum de 2 min 30 s.	02:30

Commentaires:
Après le démarrage du programme, vous avez la possibilité de modifier la durée du programme en tournant le sélecteur + / - , jusqu'à 2 min 30s.

• RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes puissance 500W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Disposez une assiette sur le plateau tournant, et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.



Recommandations:
Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

• MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.

Programmation en maintien au chaud		Affichage
	Choisissez **MAINTIEN AU CHAUD** en tournant le sélecteur de fonctions. Le picto micro-ondes s'allume, 00:00 clignote dans l'afficheur..	
	Tournez le sélecteur + / - pour régler le temps de maintien au chaud nécessaire, ex. 5 min.	
	Validez en appuyant sur START. Deux bips confirme l'enregistrement. Le four s'allume et le programme démarre.	

Remarques :
*Le temps de programmation maximum pour la fonction **MAINTIEN AU CHAUD** est de 15 minutes.*
*Vous pouvez modifier le temps de **MAINTIEN AU CHAUD** à tout moment.*

• LA DECONGELATION

Décongeler des légumes surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction SPEED DEFROST ou la fonction MICRO-ONDES, réglée sur une puissance de 200 W (décongélation).

À savoir :
Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits immédiatement après la décongélation. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:
Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande ou de poisson de grande taille empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation :
La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Choix de programmation :

2 programmes de décongélation automatique sont disponibles :

décongélation des viandes, volailles, poissons, légumes, plats cuisinés

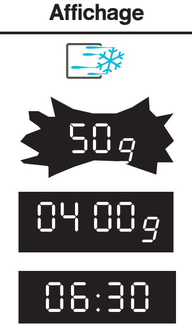
décongélation du pain et des viennoiseries



Choisissez la fonction micro-ondes 200 W (niveau de puissance pour la décongélation) si vous souhaitez décongeler des quantités non proposés par les programmes speed defrost. Programmez le temps de décongélation souhaité. Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

• LA FONCTION SPEED DEFROST

Sélectionnez le type et la quantité d’aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction automatique programmera le temps de décongélation adapté.

Speed defrost		Affichage
	Tournez le sélecteur fonction pour sélectionner la fonction «speed defrost». L’affichage correspondant s’allume. 50 g apparaît dans l’afficheur.	
START	Tournez le sélecteur + / - pour régler le poids, par exemple 400 g. Validez en appuyant sur START.	
	Le temps du programme nécessaire est calculé automatiquement (ex. 6 min 30 s). Le temps apparaît dans l’afficheur avec les fonctions appropriées à la décongélation. Le programme démarre.	



Commentaires :

Procédez de la même façon pour les pains et les viennoiseries, en sélectionnant la fonction speed defrost spécifique .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l’aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l’aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

Pour les aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain/viennoiseries), un bip est émis à mi-programme speed defrost pour vous rappeler qu’il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et “turn” s’affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur START *pour poursuivre le programme de décongélation.*

turn

Avec la fonction speed defrost, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction **ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** *ne peut pas être utilisée avec la fonction speed defrost.*

Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d’aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES** *puissance 200 W. Reportez-vous aux indications ci-dessous pour connaître les temps de programmation recommandés.*

• GUIDE DE DECONGELATION

Aliment	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier essuie-tout ; tournez à mi-cuisson
Coquilles St Jacques	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette ; remuez à mi-cuisson
Crevettes roses pelées	100 g	1 - 2 min	“ “
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	“ “
Langoustines / Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	“ “
Fraises Framboises/griottes Groseilles à maquereau / myrtilles / cassis	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

• LES PROGRAMMES MEMOIRES M1 / M2 / M3

Les 3 fonctions mémoires vous permettent d'enregistrer 3 programmes courants que vous pouvez utiliser ensuite par une sélection rapide.

	Programmation d'une touche mémoire	Affichage
MEMO	Accédez à la fonction mémoire par un appui sur la touche MEMO. **M1** clignote. (Appuyez à nouveau sur la touche pour passer à M2 ... M3.)	M 1
	Programmez la cuisson de votre choix.	
MEMO	Au lieu d'appuyer sur START, validez votre programme en appuyant pendant une seconde sur la touche MEMO. M1 (M2/M3) s'affiche et un bip vous confirme l'enregistrement.	M 1

	Utilisation d'un programme mémorisé	Affichage
MEMO	Appuyez sur la touche MEMO, M1 s'affiche.	M 1
	Choisir la mémoire **M2** ou **M3 en appuyant à nouveau sur la touche**.	
	Le programme mémorisé s'affiche.	
START	Validez en appuyant sur START, le four s'allume et le programme démarre.	

Remarques :
Suivez la même procédure pour annuler et remplacer la programmation précédente.
Vous pouvez mémoriser toutes les fonctions.

• LA MINUTERIE



Vous pouvez également programmer la fonction « MINUTERIE » de votre four à micro-ondes.

	Programmation	Affichage
START	Tournez le sélecteur " - / + " pour programmer le temps souhaité, ex. dix minutes. Validez en appuyant sur START. Le compte à rebours du temps programmé commence. 3 bips sont émis pour annoncer la fin du programme.	00:00 10:00
STOP	Pour annuler appuyez sur STOP pendant deux secondes.	

• LA SÉCURITÉ ENFANT

Vous pouvez programmer la fonction « SECURITE ENFANT » pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Programmation		Affichage
STOP	Ouvrez la porte, appuyez sur la touche STOP pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole représentant une clé s'affiche. Deux bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé. Aucun programme n'est alors disponible. Pour annuler : Suivez la même procédure: Appuyez sur la touche STOP pendant 5 secondes avec la porte ouverte. Le symbole représentant une clé disparaît et l'horloge s'affiche. Deux bips sont émis pour confirmer la procédure.	

5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant deux minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.



L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

FR **6/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT**

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, et l'aliment n'est pas chauffé). "Heure/démo" clignote en alternance dans l'afficheur.	Votre appareil est en mode **DEMONSTRATION**. Appuyez en même temps sur les trois touches **Arrêt Plateau , START et STOP,** pendant 5 secondes.
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant ne soit pas programmée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du temps de cuisson.	Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation continue de fonctionner pendant 15 minutes après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence “Service” de votre appareil ainsi que le numéro de série “Nr”. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir *Fig. 12*).

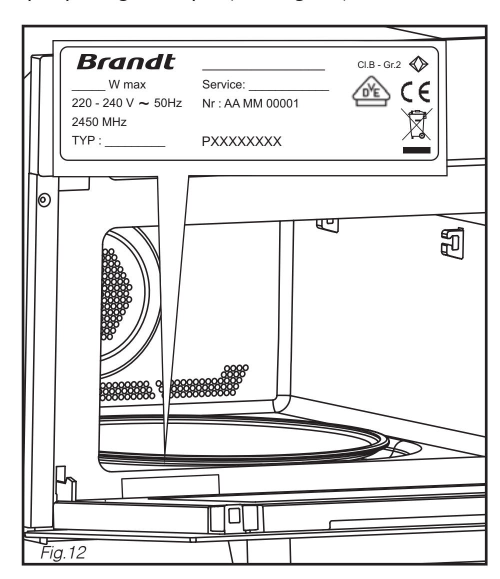


Fig.12

PIÈCES D’ORIGINE

Lors d’une intervention d’entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d’origine.***

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.



> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

8/ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant